



Château Cheval Blanc

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein komplexer und perfekter Cheval Blanc

Beschreibung:

Das unmittelbar an der Grenze zu Pomerol gelegene Château Cheval Blanc zählt zu den renommiertesten Weingütern des gesamten Bordelais und steht seit Jahrzehnten für absolute Weltklasse. Der langlebige Wein von Cheval Blanc zeichnet sich durch eine nahezu unvergleichliche Eleganz aus. Dank des hohen Durchschnittsalters der Reben besitzt dieser Klassiker aus Saint-Émilion nicht nur eine beachtliche Intensität, sondern fasziniert zugleich auch mit aussergewöhnlichem Finessenreichtum. Grund für die Ausnahmestellung sind die Böden von Cheval Blanc, die sich von denen der umliegenden Châteaux vollkommen unterscheiden: Auf dem eisenhaltigen Untergrund aus Kies- und Sand erreicht die Rebsorte Cabernet Franc eine Reife wie sonst nirgends in Bordeaux, dementsprechend sind die Weinberge überwiegend damit bestockt, ergänzt von Merlot sowie kleinen Anteilen Malbec und Cabernet Sauvignon.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes, tiefgründiges Bouquet, zartes Wildkirschenbouquet, eine Hauch Veilchen, Edelholz, heller Tabak und Graphit. Am sublimen Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse, perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, langen Finale eine unglaubliche Ruhe ausstrahlend, Holunderextrakt, Tabak, dunkler Graphit, erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2068

Rebsorte(n): 51% Merlot, 45% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0474825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Vinum 98/100
Rebsorte(n): 51% Merlot, 45% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2030-2068
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrigue
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.